COQUILLES SAINT JACQUES

1 livre de coquilles Saint-Jacques, 2 échalotes fortes coupées finement, 1 verre de vin d'Alsace, 1 verre de crème, 1 litre de moules, 250 g de crevettes, 2 petites boîtes de champignons miniatures.

Faire revenir les échalotes jusqu'à transparence. Ajouter tous les crustacés et les champignons, couvrir avec le vin blanc et la crème. Cuire 5 mn. Epaissir la sauce avec un beurre manié. Saler, poivrer.

COQUILLES SAINT JACQUES

Hacher les noix et le corail et mélanger avec (pour 36 coquilles) une tête d'ail, 2 c à soupe de persil haché, 1 oignon haché. Saler légèrement, râper 1/4 de noix de muscade et ajouter 2 clous de girofle finement écrasés. Faire rissoler légèrement le tout dans de l'huile d'olive. Garnir les coquilles, verser dessus un petit filet d'huile d'olive, saupoudrer de chapelure, faire gratiner 15 mn au four.

COQUILLES SAINT JACQUES MONACO

12 coquilles Saint-Jacques, 1 petit verre de madère, 1 dl d'huile d'olive, 1 citron, 60 g de beurre, 1 c à soupe de câpres, 2 c à soupe de fines herbes (persil, ciboulette, cerfeuil) sel, poivre, paprika.

Faire ouvrir les coquilles à four doux. Préparer la marinade: dans un plat creux, mettre le madère, la même quantité d'huile, le jus du citron , le paprika, sel, poivre. Y déposer les coquilles. Laisser mariner 3 heures en retournant de temps en temps. Dans une casserole faire chauffer une noix de beurre et 1 c à soupe d'huile. Eponger les coquilles avant de les verser dans le mélange. Faire dorer 10 mn en veillant à ce que le fond n'attache pas. Servir les coquilles arrosées de beurre noisette, parsemées de câpres, saupoudrées de fines herbes hachées et accompagnées de quartiers de citrons.

COQUILLES SAINT JACQUES AU BROUILLY

Préparez un coulis épais de tomates avec 300 g de tomates fraîches pelées, thym, laurier, sel et poivre. Passez au moulin à légumes pour éliminer les graines, gardez en attente. Farinez légèrement 12 noix de coquilles (escalopées si elles sont grosses) et leur corail. Faites-les revenir dans 60 g de beurre, assaisonnez, ajoutez 1 échalote finement hachée, laissez dorer

pendant quelques minutes, arrosez d'un petit verre de cognac et flambez. Mouillez alors de 2 dl de Brouilly (ou de bon Beaujolais), laissez réduire le liquide de moitié, puis ajoutez 2 c à soupe de coulis de tomates. Laissez chauffer 2 mn puis joignez 1 c à soupe de crème fraîche.

COQUILLES SAINT JACQUES AU NOILLY

Pour 4 personnes: 12 coquilles Saint-Jacques, 6 échalotes, 60 g de beurre, une belle orange, un dl de noilly, 1 c à soupe de farine, 2 dl de crème épaisse, 2 citrons (facultatif), une cuillerée à soupe de persil haché, une demi-cuillerée à café de paprika, une pointe de Cayenne.

Ouvrez les coquilles. Détachez les noix, lavez-les, épongez-les, coupez-les en gros dés. Faites fondre les échalotes finement hachées dans le beurre chaud, ne les laissez pas se colorer. Ajoutez les dés de saint-jacques, faites-les revenir 2 à 3 minutes puis mouillez avec le jus de la moitié de l'orange et le noilly. Assaisonnez de sel, le poivre et de paprika. Laissez cuire 5 à 6 minutes. Egouttez les dés de saint-jacques et faites réduire de deux tiers le jus de cuisson sur feu vif. Délayez la farine avec la crème et versez dans le jus de cuisson réduit. Mélangez bien à la spatule et laissez épaissir. Relevez l'assaisonnement avec le Cayenne et remettez les coquilles à chauffer dans cette sauce. Garnissez de cette préparation, quatre coquilles de saint-jacques ou de porcelaine. Saupoudrez de persil haché et décorez d'une demi-rondelle d'orange. Accompagnez éventuellement de citron et servez très chaud.

COQUILLES SAINT JACQUES AU BEURRE BLANC

Pour 4 personnes: 16 coquilles St-Jacques fraîches, 1 litre de fumet de poisson, 2 échalotes, 2 dl de cuisson des coquilles, 1 dl de vin blanc sec, 3 c à soupe de crème fraîche, 200 g de beurre, sel, poivre.

Lavez et brossez les coquilles. Nettoyez-les en ne conservant que les noix et le corail. Plongez les noix et le corail dans le fumet et laissez pocher 6 mn. Gardez-les au chaud dans leur cuisson. Préparez la sauce: hachez les échalotes, mouillez-les avec un verre de liquide de cuisson des coquilles et du vin blanc. Laissez réduire de moitié. Incorporez alors la crème, puis le beurre en parcelles sans jamais laisser bouillir. Assaisonnez, mettez les coquilles dans la sauce et servez chaud.

COQUILLES SAINT JACQUES AU BEURRE DE POIVRON

Pour 4 personnes: 20 noix de Saint-Jacques, 1 pomme de terre crue, 1/2 radis noir, 1/2 céleri boule, des feuilles de chêne, 10 cl de mayonnaise, 1 cuillerée à café de moutarde en grains, 1 cl de vinaigre d'alcool blanc, 1/2 citron vert, 1/2 carotte, 1/2 poivron, 100 g de beurre, 10 cl de crème fraîche, aneth, sel et poivre.

Nettoyez les Saint-Jacques, épongez-les. Emincez la pomme de terre en lamelles fines et plongez-les 2 mn dans un bain de friture chaud. Egouttez ces chips. Prélevez le jus et le zeste du demi-citron vert. Emincez le zeste, blanchissez le 2 mn puis rafraîchissez-le. Râpez le céleri et le raidis noir. Assaisonnez-les avec un mélange de mayonnaise, moutarde, jus et zestes de citron vert, sel et poivre. Faites cuire le poivron et la carotte émincés à l'eau salée. Réduisez-les en purée et passez-les. Ajoutez le vinaigre blanc et laissez réduire aux 3/4 sur feu doux, en mélangeant. Ajoutez la crème fraîche, laissez fondre. Incorporez ensuite le beurre en parcelles, tout en fouettant. Poêlez les Saint-Jacques 2 mn de chaque côté. Dressez-les dans les assiettes sur la rémoulade et les feuilles de chêne. Entourez de chips et de purée-sauce. Décorez d'aneth.

COQUILLES SAINT JACQUES AU CHAMPAGNE

12 à 16 coquilles St-Jacques, 2 échalotes, 150 g de champignons de couche, 50 g de beurre, sel, poivre, 1/2 bouteille de champagne, 1 jaune d'oeuf, 50 g de crème fraîche.

Brossez les coquilles, ouvrez-les (vous pouvez les placer à l'entrée du four chaud pour les faire bailler). Nettoyez-les en supprimant les barbes et les poches noires. Ne conservez que noix et corail que vous laverez et sécherez soigneusement. Pelez et hachez les échalotes, nettoyez et émincez les champignons. Faites revenir le tout au beurra avec noix et corail des coquilles. Assaisonnez, mouillez de champagne et laissez cuire 10 mn à feu doux. Retirez, mettez dans un plat chauffé et gardez au chaud. Laissez réduire le jus de cuisson de moitié sur feu vif. Pendant ce temps, battez le jaune d'oeuf avec la crème fraîche. Incorporez ce mélange, hors du feu, à la sauce réduite en fouettant au fouet à sauce. Servez bien chaud. Vous pouvez décorer le plat de fleurons de pâte feuilletée passés au four.

COQUILLES SAINT JACQUES AU GRATIN

Faites sauter au beurre 150 g de petits champignons de couche. Faites ouvrir sur feu vif 1 kg de moules. Décoquillez-les, filtrez le jus. Faites pocher 6 à 7 mn 8 noix de coquilles St-Jacques dans 1/2 litre de vin blanc sec avec sel et poivre. Egouttez les noix, réservez le liquide dc cuisson. Faites un roux blond avec 1 c à soupe de farine et 50 g de beurre, délayez peu à peu avec le jus de cuisson des coquilles et celui des moules. Faites épaissir sur feu doux 10 mn. Ajoutez 2 c à soupe de crème fraîche, un filet de citron, rectifiez l'assaisonnement. Dans 4 coquilles creuses, répartissez les champignons, les moules et la chair des St-Jacques. Nappez de sauce, saupoudrez de chapelure, mettez une noisette de beurre et faites gratiner.

COQUILLES SAINT JACQUES AU GRATIN (2)

Pour 4 personnes: 8 à 10 coquilles Saint-Jacques, 150 g de champignons de Paris, 60 g de beurre, 1 c à soupe de farine, 3 c de crème fraîche, 50 g de gruyère râpé, chapelure blanche.

Vider les coquilles. Conserver seulement noix et corail. Laver. Egoutter. Pocher 5 mn à l'eau bouillante salée. Egoutter. Garder le bouillon. Hacher les noix avec une gousse d'ail, une échalote, les champignons crus (nettoyés et lavés à l'eau citronnée) et quelques brins de persil. Faire un petit roux avec 50 g de beurre et la farine. Mouiller avec l'eau de cuisson des chairs, la sauce doit être assez épaisse. Ajouter deux cuillerées de crème fraîche. Mélanger le hachis au roux. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Répartir dans les coquilles ou remplir un petit plat à gratin. Eparpiller le corail en surface. Saupoudrer l'ensemble avec le gruyère râpé et la chapelure. Parsemer de petites noisettes de beurre. Faites gratiner au four 15 mn (thermostat 5 à 6, 200°C).

COQUILLES SAINT JACQUES AU MUSCADET

Pour 8 personnes: 8 coquilles Saint-Jacques, une demi-bouteille de muscadet, 60 g de beurre, 1 dl de crème fraîche double, 3 échalotes grises, 1 cuillerée à soupe de farine, sel, poivre, poivre de Cayenne.

Epluchez et émincez finement les échalotes, faites-les fondre à feu doux dans une casserole avec la moitié du beurre, salez, poivrez, ajoutez la muscade et les coquilles saint-Jacques. Laissez-les pocher (sans bouillir) pendant 10 minutes, puis égouttez-les, passez le vin au chinois. Faites un roux blond avec le reste de beurre et la farine, mouillez-le avec le vin de cuisson des coquilles saint-Jacques. Laissez cuire 15 minutes en remuant, ajoutez la crème fraîche, rectifiez l'assaisonnement, ajoutez le poivre de Cayenne. Disposez noix et corail dans les coquilles, recouvrez-les de la sauce à la crème et passez-les au four chaud.

COQUILLES SAINT JACQUES AU NATUREL

Cette préparation convient particulièrement aux coquilles fraîches. 12 coquilles St-Jacques, sel, poivre, 50 g de beurre, 4 c à soupe de vin blanc sec, jus de citron.

Nettoyez les coquilles. Replacez noix et corail dans 4 coquilles creuses bien brossées. Assaisonnez, parsemez de parcelles de beurre, arrosez de vin blanc sec et d'un filet de citron. Faites cuire à four moyen 12 à 15 mn selon grosseur. Servez bien chaud dans les coquilles.

COQUILLES SAINT JACQUES AU PORTO

Laissez dégeler 2 paquets dc coquilles Saint-Jacques surgelées. Pour ce faire, placez-les dans une passoire pour qu'elles soient égouttées au fur et à mesure de leur dégel. Séchez-les ensuite dans un peu de papier absorbant. Faites fondre 2 cuillerées à soupe de beurre dans une poêle et faites colorer les coquilles Saint-Jacques d'un seul côté 3 à 4 minutes à feu vif. Retournez-les, salez-les, poivrez-les, ajoutez-y 3 échalotes très finement hachées. Faites dorer l'autre face

des coquilles Saint- Jacques 2 à 3 minutes à feu vif en remuant délicatement avec 1 cuiller en bois. Disposez les coquilles Saint-Jacques dans les coquilles de service et tenez au chaud. Ajoutez 2 cuillerées à soupe de porto à leur beurre de cuisson, mélangez, cuisez 1 minute, puis ajoutez 4 cuillerées à soupe de crème fraîche et faites chauffer 1 à 2 minutes sans laisser bouillir. Ajoutez alors 1 cuillerée à soupe de beurre frais. Mélangez et nappez immédiatement les coquilles Saint-Jacques de cette sauce veloutée.

COQUILLES SAINT JACQUES AU SAFRAN

Pour 4 personnes: 12 coquilles Saint-Jacques, 1 cuillerée à soupe d'échalotes hachées, 1 pincée de safran, 1 verre d'eau, 1 verre de vin blanc, 1 cuillerée à soupe de jus de citron, 30 g de gruyère râpé, 1 cuillerée à soupe de beurre, 1 cuillerée à soupe de crème fraîche, 1 cuillerée à café de farine, sel, poivre.

Faire ouvrir les coquilles au four 5 minutes. Séparer la chair de sa coquille et conserver la partie creuse. Laver soigneusement les chairs à plusieurs eaux en éliminant totalement la partie brunâtre centrale. Placer la chair dans une casserole avec eau échalote émincée, safran, vin blanc, jus de citron, sel et poivre. Porter à ébullition et cuire pendant 10 minutes environ. Egoutter et garnir les coquilles. Maintenir au chaud. Faire réduire la sauce de cuisson. Mélanger à part farine et beurre hors du feu. Incorporer ce mélange à la sauce de cuisson et ajouter la crème fraîche. Napper les coquilles. Saupoudrer de fromage râpé. Gratiner à four vif.

COQUILLES SAINT JACQUES AU SAFRAN

Pour 4 personnes: 12 coquilles St-Jacques, 2 échalotes, 4 dl de vin blanc sec, 1 c à soupe de jus de citron, sel, poivre, 1 capsule de safran en poudre, 50 g de crème fraîche, crevettes bouquets (facultatif).

Lavez et nettoyez les coquilles. Epluchez et hachez les échalotes, mettez-les dans une casserole avec le vin blanc et le jus de citron, assaisonnez. Amenez à ébullition, puis faites-y pocher les noix et le corail des coquilles pendant 6 à 7 mn à petits frémissements. Retirez-les et gardez-les au chaud. Laissez réduire un peu la cuisson des coquilles, ajoutez le safran puis liez-la avec la crème fraîche. Laissez chauffer un moment et nappez les coquilles de sauce. Servez décoré de crevettes bouquets à volonté.

COQUILLES SAINT JACQUES AU SAFRAN (2)

Préparation 20 mn. Cuisson: 4 à 5 mn. Pour 4 personnes: 12 coquilles Saint-Jacques, 5 0 cl de fumet de poisson, 1 citron, 2 cuillerée à soupe d'huile d'olive, 1 dose de safran, 4 blancs de poireaux, 100 g de beurre demi-sel, sel et poivre.

Détachez les noix des coquilles, nettoyez-les. Gardez les coquilles vides. Faites réduire le fumet pendant 10 mn à feu moyen, ajoutez le jus du citron et le safran en mélangeant. Dans une poêle, faites chauffer de l'huile d'olive. Pour y saisir 4 à 5 mn les noix de Saint-Jacques. Retournez-les une fois, après 2 mn de cuisson. Prenez quatre assiettes. Sur chacune mettez une poignée de gros sel de mer et trois coquilles. Posez dans chacune une noix de Saint-Jacques cuite. Réservez dans le four chaud porte ouverte pour les empêcher de cuire. Hors du feu, ajoutez au fumet réduit le beurre en parcelles. Puis, sur feu doux, fouettez au fouet à main pour obtenir une belle sauce jaune et onctueuse. Rectifiez l'assaisonnement en poivre. Faites cuire 2 mn à la vapeur les poireaux émincés. Nappez chaque noix de Saint-Jacques d'une cuillerée de sauce. Eparpillez dessus quelques rondelles de poireaux.

COQUILLES SAINT JACQUES AU WHISKY

Pour 6 personnes: 18 coquilles Saint-Jacques, 500 g de tomates, 200 g d'oignons, 1 verre de vin blanc sec, 1 petit pot de crème fraîche, 50 g de beurre, 3 c à soupe d'huile, 2 c à soupe de whisky, thym, poivre de Cayenne, sel, poivre.

Mettez dans une sauteuse l'huile avec les oignons émincés et les tomates pelées et concassée, sel, poivre, poivre de Cayenne, thym et vin blanc. Couvrez. Laissez mijoter 20 minutes jusqu'à ce que tout soit fondu, puis passez au mixer ou à la moulinette. Dans une poêle, faites revenir au beurre les saint-jacques. Lorsqu'elles sont dorées, versez-les dans le coulis, ajoutez le whisky, laissez mijoter 10 minutes encore. Au moment de servir, ajoutez hors du feu, la crème fraîche. Servez immédiatement.

COQUILLES SAINT JACQUES AU XERES

Pour 6 personnes : 12 noix crues et le corail, 200 g de champignons très blancs et petits comme des boutons, un verre à boire ordinaire de xérès, autant de crème, 2 c à soupe de sauce béchamel, 150 g de beurre.

Chauffer fortement dans un plat à sauter 80 g de beurre, y jeter vivement les champignons. Dès qu'ils commencent à rissoler, ajouter les noix divisées en deux ou trois rondelles suivant l'épaisseur, et le corail; saupoudrez d'une pincée de sel fin, couvrir et étuver doucement 5 mn en remuant de temps à autre. Mouiller avec le xérès et cuire rapidement 10 mn afin de provoquer la réduction jusqu'aux 3/4 du liquide, ajouter la crème, faire bouillir et enlever aussitôt les noix, le corail et les champignons, les mettre dans un bol, les couvrir d'une assiette et tenir au chaud. Poursuivre l'ébullition et la réduction de la sauce en ajoutant cette fois, la sauce béchamel. Quand on obtient la consistance d'une sauce un peu soutenue, incorporer, hors du leu, le reste du beurre. Vérifier l'assaisonnement et y jeter le corail, les noix et les champignons, qui devront être parfaitement enrobés d'une sauce onctueuse. Servir soit dans une timbale, soit dans un vol-au vent, soit dans la partie creuse des coquilles.

COQUILLESSAINT JACQUES AUX ASPERGES

Mesure: 1 tasse = 1/4 de litre. Pour 2 personnes: 3 1/2 c à soupe de poivre de Szechuan, 3/4 de tasse de saké, 1/3 de tasse d'échalotes hachées, 1/3 de tasse de gingembre frais haché, 3 c à soupe de vinaigre de riz, 1/2 tasse de crème Chantilly, 12 pointes d'asperges coupées en morceaux, 10 grosses coquilles Saint-H+Jacques, 1 c à soupe de beurre, 1 c à soupe de ciboules hachées.

Mixer finement le poivre. Cuire le saké, les échalotes, le gingembre, le vinaigre and 1/2 c à café de poivre mixé dans une petite casserole , à moyenne température jusqu'à ce que le liquide soit réduit à 2 c à soupe (environ 15 minutes). Ajouter la crème, faire réduire jusqu'à ce que le liquide nappe la cuillère (6 minutes environ). Cuire les asperges à l'eau bouillante salée, les égoutter. Poivrer les coquilles saint-Jacques des deux côtés avec le reste de poivre, saler. Faire chauffer le beurre dans une sauteuse, ajouter les coquilles, les faire dorer, jusqu'à ce qu'elles soient presque cuites, les retourner de temps en temps (4 minutes environ). Ajouter les asperges; faire sauter jusqu'à cuisson complète (30 secondes). Servir, arroser de sauce et parsemer de ciboules hachées.

COQUILLES SAINT JACQUES AUX CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes: 12 coquilles St-Jacques, 3 échalotes, 250 g de champignons de couche, 30 g de beurre, sel, poivre, 1 c à soupe de cognac, 50 g de crème fraîche, 1 c à soupe de persil haché, 75 g de fromage râpé (gruyère, comté).

Nettoyez les coquilles St-Jacques ou laissez-les dégeler, répartissez les noix et le corail dans 4 coquilles vides et bien lavées. D'autre part, pelez et hachez les échalote, nettoyez et émincez les champignons, faites-les fondre doucement dans le beurre, assaisonnez. Hors du feu, ajoutez le cognac, la crème, le persil et le fromage. Répartissez cette préparation dans les coquilles et passez à four chaud 10 mn.

COQUILLES SAINT JACQUES AUX ENDIVES

Pour 6 personnes: 12 coquilles St-Jacques, 3 endives, 2 poireaux, 2 échalotes, 100 g de beurre, sel, poivre, un verre de vin blanc sec.

Nettoyez les coquilles: brossez-les soigneusement sous l'eau courante; mettez-les à l'entrée du four pendant quelques minutes pour pouvoir les ouvrir plus facilement. Enfoncez la pointe d'un couteau entre les deux coquilles et détachez-les. Retirez la poche noire qui se trouve à l'intérieur et coupez les « barbes » aux ciseaux. Ne conservez que les noix et le corail, lavez-les et séchez-les sur un papier absorbant. Lavez soigneusement les coquilles vides. Remettez-y la chair nettoyée, lavée et égouttée, et éventuellement le corail. D'autre part, nettoyez les endives et les poireaux. Hachez-les avec les échalotes. Faites fondre doucement ces légumes dans le beurre sans les laisser colorer; assaisonnez, puis répartissez-les dans les coquilles.

Arrosez d'un peu de vin blanc, remettez les couvercles et passez à four chaud pendant 15 mn. Servez aussitôt. Vous pouvez utiliser des coquilles surgelées. Dans ce cas, laissez-les dégeler avant de les utiliser et épongez-les soigneusement.

COQUILLES SAINT JACQUES AUX MORILLES

Pour 4 personnes: 12 coquilles Saint-Jacques, 150 g de morilles fraîches ou séchées, 25 g de beurre, 1 échalote, 150 g de crème fraîche, 4 c à soupe de porto, sel, poivre, persil. Pour le court-bouillon: 1 verre de vin blanc sec, 1 petit oignon, 1/2 feuille de laurier, thym, sel, poivre.

Ouvrir et préparer les coquilles Saint-Jacques. Séparez le corail de la noix et selon la grosseur de celle-ci, coupez-la transversalement en 2 ou 3 rondelles. Fendez les morilles en 2, lavez-les soigneusement à plusieurs eaux. Si vous utilisez des morilles séchées, mettez-les à tremper 15 à 20 mn dans l'eau tiède pour qu'elles se réhydratent. Dans une casserole, versez 1/4 litre d'eau, le vin blanc sec, ajoutez l'oignon finement émincé, thym, laurier, sel et poivre. Portez à ébullition et laissez frémir à couvert 10 mn. Ajoutez les Saint-Jacques au court-bouillon et pochez-les 6 mn. Egouttez-les. Dans une sauteuse, faites fondre le beurre, ajoutez l'échalote hachée et les morilles coupées en morceaux. Laissez revenir quelques mn, mouillez avec le porto, ajoutez la crème et les Saint-Jacques. Chauffez à feu doux 2 à 3 mn. Servez aussitôt avec quelques brins de persil ou un peu de ciboulette.

COQUILLES SAINT JACQUES AUX NOISETTES

Pour 4 personnes: 12 coquilles Saint-Jacques, 50 g de beurre, 1 échalote, 75 g de noisettes, 1 verre de vin blanc sec, sel et poivre, 100 g de crème fraîche, persil.

Lavez les coquilles, détachez noix et corail. Tranchez les noix en 2 ou 3 rondelles. Hachez les noisettes. Faites fondre le beurre dans une poêle, mettez-y les noisettes et les Saint-Jacques, salez, poivrez et laissez les noix prendre couleur. Lorsque les Saint Jacques sont cuites, répartissez-les dans les coquilles lavées et essuyées. Jetez le beurre de cuisson et déglacez la poêle avec le vin blanc, ajoutez la crème et le persil haché. Servez.

COQUILLES SAINT JACQUES EN PAPILLOTE

Pour 3 personnes: 1 paquet de coquilles Saint-Jacques, 1 cuiller d'huile, 1 boîte d'un demi-litre de tomates pelées, poivre, sel, 1 échalote, 1 gousse d'ail, 1 brindille de safran, persil haché.

Huilez trois carrés d'aluminium, pour faire des portions individuelles. Saupoudrez avec l'ail, l'échalote et le persil hachés et disposez les coquilles Saint-Jacques les unes à coté des autres,

poivrez, salez et couvrez avec les tomates pelées. Mouillez avec un peu de jus de]a boîte et mettez au four pendant un quart d'heure.

COQUILLES SAINT JACQUES EN PAPILLOTE

Pour 4 personnes: 16 noix de saint-jacques, 4 tomates, 8 champignons, une échalote, une gousse d'ail, 100 g de beurre, un verre de vin blanc, un jus de citron, un dl d'huile, sel et poivre, une pincée de safran.

Frottez 4 feuilles d'aluminium avec la gousse d'ail, beurrez-les ensuite. Disposez sur chacune quatre noix de saint-jacques et garnissez-les avec des dés de tomates, des champignons émincés et de l'échalote hachée. Assaisonnez de sel, de poivre et de safran et parsemez de petites coquilles de beurre. Repliez les papillotes en ménageant une ouverture. Versez-y le vin blanc et le jus de citron et fermez hermétiquement. Versez l'huile dans un plat à four et rangez-y les papillotes côte à côte. Cuisez 10 minutes à four très chaud. Servez dans les papillotes.

COQUILLES SAINT JACQUES EN SALADE

12 coquilles St-Jacques, 2 verres de vin blanc sec, 1 c à soupe de jus de citron, 2 c à soupe d'huile, sel, poivre, ciboulette. Pour garnir: crevettes bouquet (facultatif).

Nettoyez les coquilles. Retirez le corail (qui n'est pas utilisé dans cette recette). Faites chauffer le vin blanc, à l'ébullition, plongez-y les noix laissez pocher 1 mn. Egouttez et laissez refroidir. Coupez ensuite les noix en deux dans l'épaisseur. Préparez la sauce en mélangeant le citron, l'huile, du sel et du poivre. Arrosez les St-Jacques et saupoudrez de ciboulette. Servez fais en décorant à volonté de crevettes bouquet. Accompagnez de tartines de pain gris beurrées. Au bord de la mer vous pouvez servir ces escalopes de St-Jacques crues, en les arrosant simplement de jus de citron (3 citrons environ) dans lequel vous les laisserez macérer pendant 1 h.

COQUILLES SAINT JACQUES GRATINEES

Pour 4 personnes. Préparation: 20 mn. Cuisson: 10 mn. 12 coquilles Saint-Jacques, 400 g de queue de lotte, 80 g d'emmental râpé, 3 échalotes, 1/2 bouquet de persil, 2 c à soupe de chapelure, 10 cl de vin blanc sec, 40 g de beurre, 1 pincée de Cayenne, sel, poivre.

Demandez à votre poissonnier d'ouvrir et de nettoyer les coquilles Saint-Jacques. Conservez la partie bombée des coquilles. Emincez les noix en lamelles d'épaisseur régulière. Mettez le corail de côté. Rincez et séchez les coquilles. Détaillez la queue de lotte en cubes. Ciselez la moitié du persil et réservez-le. Chauffez les 40 g de beurre dans une poêle. Faites-y revenir

séparément les lamelles de Saint-Jacques et les cubes de lotte pendant 1 minute, en mélangeant délicatement pour ne pas les briser. Retirez-les. Remplacez-les par les échalotes pelées et hachées. Faites-les dorer à leur tour 3 mn. Salez, poivrez et assaisonnez de Cayenne. Arrosez de vin blanc. Laissez réduire sur feu vif, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'un tiers du liquide environ. Faites-y pocher les cubes de lotte pendant 3 minutes. Répartissez la lotte, les noix de Saint-Jacques et le corail dans les coquilles. Parsemez du persil ciselé. Saupoudrez de fromage râpé et de la chapelure mélangés. Glissez les coquilles sous le gril du four préalablement chauffé. Laissez gratiner pendant 3 minutes. Décorez avec le persil restant et servez sans attendre.

COQUILLES SAINT JACQUES SAUTEES A LA PROVENCALE

Pour 4 personnes: 8 ou 12 coquilles St Jacques fraîches, selon la grosseur. Pour la cuisson: 50 g de beurre, 1/2 dl de vin blanc sec, sel, poivre, une poignée de persil haché, 2 gousses d'ail.

Mettez les coquilles pendant quelques minutes à l'entrée du four pour pouvoir les ouvrir plus facilement. Conservez seulement les noix et le corail en les mettant au fur et à mesure dans de l'eau. Lavez soigneusement et épongez-les. Faites fondre le beurre dans une poêle. Faites-y dorer légèrement les noix des coquilles des deux côtés, pendant quelques minutes, assaisonnez. Lorsqu'elles ont rendu leur eau, ajoutez 1/2 dl de vin blanc. Saupoudrez de persil mélangé à l'ail haché menu. Laissez cuire 5 mn en remuant. Répartissez les noix dans les coquilles chauffées avec le jus de cuisson, et servez avec du citron et du persil haché à volonté.

COQUILLES SAINT JACQUES A L'AIL

Pour 4 personnes: 15 coquilles Saint-Jacques, 30 g de beurre, 6 gousses d'ail, 2 poignées de persil haché, sel, poivre, 1 dl de vin blanc sec, 2 c à soupe de crème fraîche.

Faites ouvrir les coquilles Saint-Jacques sur une plaque chauffée. Retirez les barbes, ne gardez que la noix et le corail. Faites-les revenir doucement dans le beurre chaud. Ajoutez l'ail et le persil hachés, le vin blanc, du sel et du poivre. Couvrez aux trois quarts et laissez cuire pendant 20 mn en tournant souvent. Au dernier moment, liez à volonté avec un peu de crème. Les coquilles Saint-Jacques étant assez chères, vous pouvez n'en acheter que six, et remplacer les autres par 3 calmars: nettoyez-les, retirez la membrane qui les entoure, videz-les de leur cartilage, arrachez tête et tentacules, qui ne sont pas utilisés ici. Retirez la petite bourse d'encre, et les nageoires. Lavez les cornets en frottant bien pour en retirer la pellicule brune. Faites-les cuire pendant 1 h au court-bouillon, coupez-les en morceaux et joignez les aux coquilles.

COQUILLES SAINT JACQUES A LA BORDELAISE

8 coquilles saint-Jacques, 3 échalotes, 1 carotte, 1 gousse d'ail, 2 belles tomates, 100 g de beurre, 1/2 verre de cognac, 1 verre de vin blanc sec, 1 bouquet garni, sel, poivre.

Dans une sauteuse, faire fondre le beurre, y mettre les échalotes, la carotte, l'ail, le tout haché. Laisser mijoter à feu doux. Faire revenir les noix et le corail dans cette préparation. Arroser avec le cognac, flamber. Retirer les coquilles, les garder au chaud. Ajouter dans la sauteuse les tomates épépinées et concassées, le bouquet garni, le vin. Donner un bouillon et laisser réduire à feu doux. Lorsque la sauce est assez consistante, remettre les coquilles. Laisser mijoter. Servir dans les coquilles chauffées d'avance.

COQUILLES SAINT JACQUES A LA BRETONNE

8 coquilles sain-Jacques, 1 oignon, 1 échalote, 150 g de mie de pain, 100 g de beurre, 1 verre de vin blanc sec, persil.

Faire fondre la moitié du beurre dans une sauteuse et y faire revenir l'échalote et l'oignon hachés. Ajouter les noix et le corail et les dorer à leur tour. Mouiller avec le vin, mélanger, saupoudrer de mie de pain, de persil haché, saler, poivrer et laisser cuire 8 à 10 mn afin d'obtenir une sauce légère. Garnissez chaque coquille, arrosez de beurre fondu et d'un petit filet d'huile d'olive, saupoudrez de chapelure et faites gratiner au four 15 mn.

COQUILLES SAINT JACQUES A LA CHINOISE

Pour 4 personnes: 12 coquilles saint-jacques, 25 g de champignons noirs déshydratés, 4 carottes, 2 courgettes, 300 g de haricots verts, 200 g de pousses de soja, 3 c à soupe de farine, 4 cuillerées à soupe d'huile, 1 cuillerée à café de paprika, 1 pincée de Cayenne, 1 cuillerée à café de sauce soja.

Préparez tous les légumes. Mettez les champignons à tremper dans un peu d'eau tiède pour les réhydrater. Epluchez et lavez les carottes. Ne pelez pas les courgettes, essuyez-les seulement. Effilez et lavez les haricots verts. Découpez-les carottes et les courgettes en lanières et les haricots verts en petits tronçons. Lavez, égouttez les pousses de soja. Parez les coquilles saint-jacques. Passez-les sous le robinet d'eau froide, épongez-les soigneusement. Farinez-les légèrement pour finir de les sécher. Chauffez 2 cuillerées d'huile dans la poêle et faites-y dorer les saint-jacques 2 mn sur chaque face.

Egouttez-les et réservez-les au chaud. Versez le reste d'huile dans la poêle, lorsqu'elle est bien chaude, ajoutez les lanières de carottes et de courgettes, puis les haricots verts. Mélangez bien le tout. Egouttez les champignons et joignez-les aux autres légumes. Mélangez à nouveau et laissez cuire 8 à 10 mn. Incorporez ensuite les pousses de soja. Salez, poivrez et relevez l'assaisonnement avec le paprika, le Cayenne et la sauce soja. Remuez pour bien en imprégner

les légumes puis ajoutez les saint-jacques afin de les réchauffer. Servez ce plat bien chaud avec du riz.

COQUILLES SAINT JACQUES A LA CREME DE CORAIL

Pour 4 personnes: 16 coquilles Saint-Jacques (2,600 kg environ), 3 échalotes, 1 poireau, 150 g de champignons de Paris, 1/2 verre (10 cl) de vermouth blanc sec, 1 verre (20 cl) d'eau, 2 concombres, 4 cuillerées à soupe de crème fraîche, beurre, sel, poivre, 1/2 paquet de ciboulette.

Détachez les noix de 16 coquilles, partagez-les en deux dans l'épaisseur, rangez-les sur un plat, couvrez-les avec du papier aluminium et réservez-les au réfrigérateur. Coupez le bout noir des coraux, rincez-les et réservez-les. Prélevez les deux barbes des coquilles (32 barbes), mettez-les dans une passoire posée eu-dessus d'un saladier, ajoutez 2 cuillerées à soupe de gros sel, mélangez et laissez dégorger 5 minutes. Rincez-les abondamment, et recommencez cette opération une deuxième fois. Essorez-les bien entre les doigts, coupez-les en petits morceaux et réservez-les. Epluchez puis hachez fin 3 échalotes. Coupez le poireau en fines lamelles. Coupez les champignons en fines lamelles. Posez une casserole sur feu (doux) mettez-y 2 cuillerées à soupe de beurre, ajoutez les échalotes, le poireau, les champignons, les morceaux de barbe, mélangez et laissez suer 10 minutes. Ajoutez alors 1/2 verre (10 cl) de vermouth, 1 verre (20 cl) d'eau, montez le feu (moyen), ajoutez 4 cuillerées à soupe de crème fraîche et mélangez. Ajoutez 3 pincées de sel, poivrez à votre goût, mélangez, baissez alors le feu (doux) et laissez cuire à petits bouillons jusqu'à ce que le mélange ait réduit de moitié. Partagez 2 concombres en deux dans le sens de la longueur, videz les de leurs graines et coupez-les en tranches fines. Rangez-les dans une marmite remplie d'eau bouillante salée. A la nouvelle ébullition vous lez égouttez dans une passoire. Pendant ce temps filtrez la sauce réduite. Mettez les 16 morceaux de corail de Saint-Jacques dans un petit mixer, ajoutez 2 petites louches de sauce filtrée, et mixez le tout pour obtenir une crème lisse. Versez-la dans un saladier, versez dessus petit à petit la sauce chaude en mélangeant constamment avec le fouet. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Reversez alors cette sauce onctueuse dans la casserole que vous posez sur feu très doux. Glissez dedans les 32 demi-noix de coquilles et laissez pocher 5 minutes en remuant le casserole d'avant en arrière (la sauce ne doit plus jamais bouillir). Etalez des concombres égouttés au centre de 4 assiettes rangez dessus 8 demi-noix de coquilles par assiette et nappez avec la sauce. Saupoudrez de ciboulette hachée.

COQUILLES SAINT JACQUES A LA CREME VERTE

Pour 4 personnes: 12 noix de coquilles St-Jacques avec le corail, 50 g de crème, 16 cl de vin blanc sec, 1 cuillère à soupe d'estragon, 1 cuillère à soupe de ciboulette, 2 échalotes hachées, 10 g de gruyère râpé, sel, poivre.

Couper le corail et le blanc en morceaux. Les placer dans leurs coquilles avec l'échalote hachée et le vin blanc. Les pré-cuire à four doux 5 minutes. Dans un bol, fouetter la crème

avec le gruyère râpé, l'estragon et la ciboulette hachés. Saler, poivrer. Napper les coquilles Saint-Jacques de cette crème. Cuire à four chaud 5 minutes. Servir.

COQUILLES SAINT JACQUES A LA NAGE

Préparez une nage avec 3 litres d'eau, 1/2 litre de vin blanc et 1/2 litre de lait. Ajoutez 4 carottes en rondelles, 2 oignons piqués, un bouquet garni. Jetez les coquilles dans la nage bouillante. Faites-les cuire 5 minutes et égouttez-les. Vous servirez les coquilles chaudes dans un peu de nage accompagnées de rondelles de carottes et d'une sauce rémoulade froide.

COQUILLES SAINT JACQUES A LA NAGE (2)

Pour 4 personnes: 16 coquilles Saint-Jacques. Fumet: 1 cuillerée de beurre, 1 poireau émincé, 1 oignon émincé, 1 carotte en rondelles, thym, persil, laurier, 20 cl de vin blanc sec, 2 grains d'anis étoilé, une pointe dc Cayenne, 1/2 cuillerée à café de grains de coriandre, 80 cl d'eau, les barbes de Saint-Jacques hachées. Garniture: 1 poireau coupé en julienne, 1 carotte en très fines lamelles, 1 pied de gingembre en bâtonnets, 1 cuillerée de beurre, 1 oignon en fines rouelles, sel, poivre.

Dans une casserole sur feu moyen, mettez une cuillerée de beurre. Faire suer le poireau et ajoutant les barbes rincées. Ajoutez carotte et un oignon. Faites avec 5 branches de persil, une feuille de laurier et une branche de thym un bouquet garni et ajoutez-le dans la casserole. Laissez le tout 5 mn. Ajoutez un verre (20 cl) de vin blanc sec, 2 grains d'anis étoilé (Badiane), 1/2 c à café de grains de coriandre, une pointe légère de Cayenne, 4 verres d'eau. Laissez alors cuire 25 mn. Garniture. Posez sur feu moyen une cocotte avec 1 c de beurre, ajoutez les carottes, le gingembre et de poireau et faites suer 5 mn. Partagez les noix des coquilles en deux dans le sens de l'épaisseur. Au travers d'une passoire, versez le fumet dans la cocotte avec le gingembre, le poireau et la carotte, en pressant bien, salez, poivrez. Mettez les coquilles (noix, corail) et les rouelles d'oignon dans la cocotte, et, laissez frémir encore 5 mn. Servez dans une assiette à soupe à raison de 8 demi-noix de Saint-Jacques et quatre coraux par personne, un quart des légumes et nappez de sauce. Décorer avec du cerfeuil.

COQUILLES SAINT JACQUES A LA NORMANDE

Pour 4 personnes: 250 g de champignons, 40 g de beurre, un citron, 3 dl de vin blanc sec, 20 g de farine, 30 g de beurre, un petit oignon haché, 2 dl de crème, 2 jaunes d 'oeufs, du persil, du sel, du poivre, 500 g de coquilles Saint-Jacques.

Lavez les coquilles Saint-Jaques plusieurs fois dans de l'eau et du lait. Essuyez-les. Coupez les champignons lavés en fines lamelles et faites-les cuire dans le beurre avec le jus de citron et les coquilles. Mouillez avec le vin blanc et assaisonnez de sel et de poivre. Préparez un roux avec la farine, le beurre (30 g), l'oignon haché, du vin blanc, du sel, du poivre et la crème. Remuez constamment jusqu'à obtention d'une masse crémeuse. Hors du feu,

incorporez les deux jaunes d'oeufs battus. Répartissez la préparation dans les coquilles, recouvrez de crème, garnissez de persil haché et servez chaud.

COQUILLES SAINT JACQUES A LA PERSILLADE

Pour 4 personnes: 10 à 12 coquilles, 100 g de beurre, 2 c à soupe d'huile, une gousse d'ail, 2 échalotes, 100 g de champignons de Paris, persil, citron, sel, poivre.

Faites revenir les champignons au beurre dans une petite casserole laissez les cuire 5 à 6 mn en les remuant de temps en temps. Réservez-les au chaud. Dans une poêle faites chauffer 2 c à soupe d'huile et 3 c de beurre. Coupez les noix de Saint- Jacques en morceaux, jetez-les dans la poêle et laissez-les blondir en tournant 5 à 6 mn. Ajoutez alors le persil, les échalotes le tout très finement haché ainsi que le corail, laissez cuire 5 mn environ en remuant. Mélangez alors les coquilles et les champignons. Rectifiez l'assaisonnement. Ajoutez le reste de beurre. Servez dans un plat entouré de rondelles de citron ou dans les coquilles.

COQUILLES SAINT JACQUES A LA PROVENCALE

Pour 4 personnes: 8 coquilles Saint-Jacques, 1/4 litre de vin blanc de Provence, 1 gros oignon, 2 gousses d'ail, une grosse cuillerée de persil haché, 75 g de chapelure blonde, 100 g de beurre, sel, poivre, un bouquet garni.

Faire ouvrir les coquilles par le poissonnier (ou les mettre 2 minutes dans le four). Retirer les noix et le corail. Laver très soigneusement à plusieurs eaux. Dans une poêle, faire fondre la moitié du beurre. Y faire revenir l'oignon haché très finement. Ajouter l'ail concassé, le bouquet garni, saler et poivrer. Mouiller avec le vin blanc et faire cuire à feu très doux pendant 15 minutes environ. Retirer le bouquet garni et mettre dans la sauce, le corail et les noix coupées en deux. Cuire doucement encore 15 minutes. Travailler le reste du beurre avec la chapelure et le persil haché. Hors du feu ajoutez cette préparation aux coquilles. Bien remuer et servir dans le plat de cuisson.

COQUILLES SAINT JACQUES A LA SAUCE VERTE

12 noix de coquilles St-Jacques avec si possible leur corail, 75 g de beurre, 250 g d'épinards, 150 g d'oseille, sel, poivre, noix de muscade, 50 g de crème fraîche, 2 oeufs.

Faites sauter 10 mn au beurre les noix et le corail, assaisonnez, gardez-les au chaud entre deux assiettes creuses sur une casserole d'eau chaude. Dans le même beurre de cuisson, faites fondre les épinards et l'oseille bien nettoyés (10 mn environ), Ajoutez alors l'assaisonnement, la crème et, hors du feu, les oeufs battus. Reportez le mélange sur feu doux. Répartissez dans des coquilles vides avec les noix cuites et servez. Vous pouvez aussi pocher les coquilles dans

du vin blanc pendant 10 mn au lieu de les poêler. Elles peuvent être repassées au four pour être réchauffées pendant quelques minutes, mais recouvrez-les alors de sauce citron et la crème fraîche à volonté.

COQUILLES SAINT JACQUES A LA TOMATE

12 coquilles Saint-Jacques, 1 échalote, 4 dl de vin blanc sec, le jus de 1/2 citron, thym, laurier, sel, poivre, 4 tomates, 1 gousse d'ail, 20 g de beurre, ciboulette hachée à volonté.

Mettez l'échalote hachée dans une casserole avec le vin blanc, le jus de 1/2 citron, les aromates et l'assaisonnement. Amenez à ébullition, laissez cuire ce court-bouillon 10 mn, puis faites-y pocher les noix et le corail des coquilles pendant 8 mn. Retirez-les et gardez-les au chaud. D'autre part, réduisez en purée les tomates crues avec l'ail pilé, sel et poivre. Joignez-les à la cuisson des coquilles et laissez bouillonner pour faire réduire la sauce. Ajoutez le beurre et versez la sauce sur les coquilles. Servez saupoudré de ciboulette hachée.

COQUILLES SAINT-JACQUES SAUCE AVOCAT

Une douzaine de noix de coquilles St-Jacques, 1/2 l de vin blanc sec, 1/4 l d'eau, 2 échalotes, sel, poivre, 2 avocats, 50 g de beurre, persil haché à volonté.

Nettoyez les coquilles, laissez-les dégeler si elles sont surgelées. Faites chauffer le vin et l'eau avec les échalotes hachées, le sel et le poivre, laissez bouillir doucement pendant 10 mn, puis faites-y pocher les noix de St-Jacques pendant 5 mn. Egouttez-les et gardez-les au chaud. Laissez réduire la cuisson à 1/41. D'autre part, pelez les avocats, écrasez la chair avec le beurre, versez peu à peu le court bouillon réduit sur ce mélange, assaisonnez, faites chauffer doucement sans bouillir. Servez cette sauce avec les coquilles St-Jacques en saupoudrant de persil.